

# 临智略企业管理 婴幼儿罐装辅助食品haccp食品认证

产品名称	临智略企业管理 婴幼儿罐装辅助食品haccp食品认证
公司名称	东莞市临智略企业管理咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市东城区东纵大道138号盈锋广场商务中心B座1116号
联系电话	13712067600

## 产品详情

### HACCP-厂区卫生管理制度

#### 1. 目的

为了维护好厂区环境卫生，特制定本制度，从以下几个方面对厂区的卫生管理工作进行规范。

#### 2. 适用范围

#### 厂区卫生控制

#### 3. 内容

##### 3.1. 日常卫生工作

##### 3.1.1. 厂区地面卫生清洁

厂区地面卫生清洁专门由2名清洁工负责，其卫生清洁范围包括：

3.1.1.1. 全厂厂区通道、空地卫生清洁工作，包括网球场、篮球场；

3.1.1.2. 《厂区环境绿化、雨水井以及鼠虫害监视责任分区图》规定的的绿化工作（包括除草、拣黄叶、杂物，修剪绿化，施肥，杀虫等一切与绿化相关的工作）杀虫时必须在停产，或车间下班时间进行，并通知车间做好必要的防护工作，酱腌菜haccp食品认证，并采用低毒农药；责任分区的雨水井日常清理工作以及鼠、虫害的监视汇报工作；

## HACCP食品认证证书有什么特点？

HACCP食品认证是一种关于食品安全方面的一种证书，在整个食品行业都是可以运用的，那么HACCP食品认证证书都有什么特点呢？今天小编给大家来说说关于它的特点。

- 1.作为一个体系方面的认证，HACCP体系适用于整个公司内的食品卫生管理更加的良好。
- 2.对于潜在的危害进行分析，从而预防危害以及防止危害的发生，是一种具有预防性的食品安全控制体系。
- 3.它能够学习不同行业、不同产品的方法来避免遇到危害。
- 4.不同的食品加工技术具有不同的特征，无论是原料还是加工亦或者是到最后的消费，都能够分析到危害的控制点。
- 5.HACCP体系产生于整个社会的认识以及实践当中。

HACCP食品认证证书的办理不仅能够让食品行业中，及时的预防食品会发生的一些危害，也能够让消费者有一个更好的消费环境。

### 广州HACCP体系范围

HACCP体系表示危害分析的临界控制点。HACCP体系是国际上共同认可和接受的食品安全保证体系，主要是对食品中微生物、化学和物理危害进行安全控制。

开展HACCP体系的领域包括：饮用牛乳、奶油、发酵乳、乳酸菌饮料、奶酪、生面条类、豆腐、鱼肉火腿、蛋制品、沙拉类、脱水菜、调味品、蛋黄酱、盒饭、冻虾、罐头、牛肉食品、糕点类、清凉饮料、机械分割肉、盐干肉、冻蔬菜、蜂蜜、水果汁、蔬菜汁、动物饲料等等。

临智略企业管理-婴幼儿罐装辅助食品haccp食品认证由东莞市临智略企业管理咨询有限公司提供。临智略企业管理-婴幼儿罐装辅助食品haccp食品认证是东莞市临智略企业管理咨询有限公司（[www.nizero.com](http://www.nizero.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：谭松涛。